Pour votre sécurité

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et les mises en garde suivants, même si vous pensez savoir comment fonctionne la machine.

- Ce produit est réservé à un usage domestique. N'utiliser ce produit qu'aux fins prévues et conformément aux instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes présentant une incapacité mentale ou physique.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil
- Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon, les fiches ou d'autres éléments sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation secteur ou une pièce de l'appareil est défectueux, les réparations ne doivent être réalisées que par un atelier agréé.
- Ne pas essayer de réparer, démonter ou modifier l'appareil.
- Ne jamais transporter l'appareil par le câble
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Bien nettoyer l'appareil avant la première utilisation, en respectant les instructions, pour éliminer tout résidu de production.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes, il est important de ne toucher que les poignées de l'appareil.
- Toujours respecter les mesures d'hygiène lorsqu'il s'agit d'aliments, et bien nettoyer l'appareil avant et après utilisation, conformément aux instructions.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur

  Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et pas sous des matériaux inflammables (ex. rideaux, placards fixés au mur, etc.)
- Ne jamais utiliser ou placer des éléments de l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (plaques de cuisson au gaz ou électriques).
- Éviter d'utiliser l'appareil à proximité d'éviers, de canalisations ou d'autres sources de liquide.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes. Utiliser l'appareil sur une surface plane.
- Avant utilisation, vérifier si les informations relatives à la tension sur le socle de l'appareil sont compatibles avec l'alimentation secteur locale.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation

Dans le cadre de notre engagement pour un développement technologique constant, nous nous réservons le droit de modifier le produit, son emballage ou la documentation jointe.

Caractéristiques techniques : Machine à CupCake modèle BG-19

230V— 50Hz 700 watt

Invention
Ricoweg 7.2351 Wiener Neudort
AUSTRIA / EUROPE
E-Mail: office@wainvention.at
Date : 07.06.2011

Chère cliente, cher client,
Félicitations pour l'achat de cette machine à CupCake.

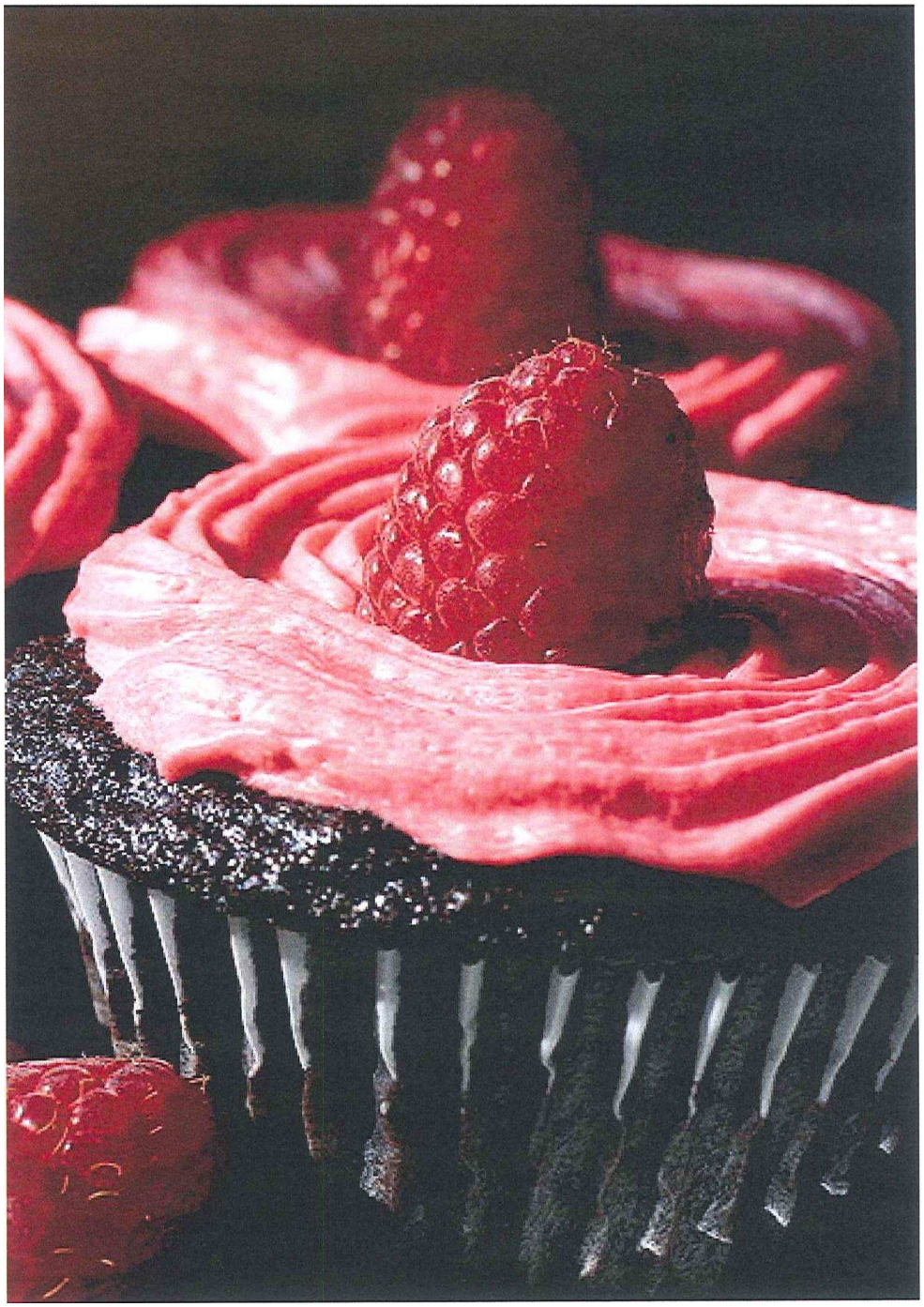
Les Cupcakes sont ces petits gâteaux magnifiquement décorés, parfaitement adaptés à toutes les occasions, que vous pouvez désormais préparer en un clin d'œil.

Chocolat, myrtille ou banane, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Devenez designer et créez vos propres garnitures crémeuses et vos propres décorations pour impressionner vos convives.

Pourquoi ne pas essayer les nombreuses recettes proposées dans ce mode d'emploi – il y en a pour tous les goûts.

Pour être sûr de bien utiliser ce produit, lisez attentivement ces instructions avant la première utilisation et suivez les instructions et les suggestions.

Nous vous remercions pour votre confiance et pour l'achat de cette machine à CupCake.



Idées et exemples

Cupcake en forme de clown

Utilisez un vide-pomme pour retirer le centre du cupcake.
Remplissez le trou avec de la confiture de prunes, du chutney ou des morceaux de fruits.
Utilisez un gros morceau de crème au beurre pour dessiner le visage du clown, en utilisant un glaçage au chocolat pour dessiner les yeux, le nez et la bouche du clown. Ajoutez un col en crème au beurre colorée (utilisez du chocolat ou un colorant alimentaire pour la colorer) sous le visage. Roulez le centre du gâteau retiré à l'aide du vide-pomme dans du « vermicelle en sucre » et le poser sur le cupcake comme un chapeau.

Cupcake à la fraise

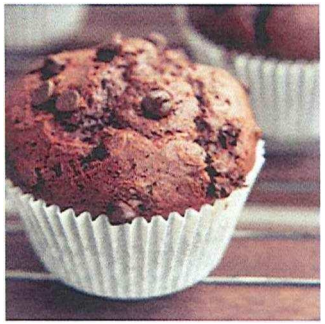
Utilisez un vide-pomme pour retirer le centre du cupcake. Remplissez le trou avec des fraises hachées.
Mélangez quelques fraises écrasées avec une tasse de crème fouettée et recouvrez le cupcake de ce mélange. Décorez le cupcake avec une fraise et une feuille de menthe cristallisée (ou une vraie feuille de menthe).

Cupcake à la crème café viennois

Retirez le centre d'un cupcake à la vanille. Remplissez le trou de crème au café. Décorez le cupcake avec une spirale de crème au café, aussi haute que vous le souhaitez (3 couches par exemple). Ajoutez un grain de café comme une « cerise sur le gâteau ».

Suggestions de décors par Pepi Rôssler et Horst Fuchs

- Laissez toujours vos cupcakes refroidir avant de les décorer. Vos décors dureront plus longtemps.
- Il est préférable de préparer les décorations et les garnitures des cupcakes le jour même.
- Si vous voulez les préparer à l'avance et en conserver de grandes quantités, recouvrez toujours la surface du récipient d'un film alimentaire. Ceci permettra d'éviter que la garniture ne durcisse. Mélangez rapidement la garniture avant de l'utiliser.
- Si votre crème est trop liquide, ajoutez un peu de stabilisateur de crème fouettée pour résoudre le problème. N'en ajoutez pas trop — il lui faut quelques minutes pour s'épaissir ! Vous pouvez ensuite être sûr que la crème s'épaissira et restera fraîche un peu plus longtemps.
- Testez et expérimentez diverses idées pour préparer, napper, garnir et décorer vos cupcakes à la maison. Tout est possible; donnez libre cours à votre imagination et surprenez ceux que vous aimez



Qu'est-ce qu'un cupcake ?

Un cupcake est un petit gâteau qui tient dans le creux de la main, généralement fourré à la crème et décoré.
A l'origine, on faisait cuire la pâte dans une coupelle (cup), d'où le nom de "cupcake". Aujourd'hui, les cupcakes sont généralement préparés dans des moules à muffins doublés de caissettes en papier. Il ne faut pas confondre les cupcakes avec les "mug cakes", pour lesquels les ingrédients sont mesurés dans des mugs.

Bien que les cupcakes et les muffins soient liés, ce sont deux gâteaux totalement différents. Ils ont un aspect et un goût différents. Les cupcakes sont plus sucrés et leur pâte est très légère.
Les cupcakes sont légers car la pâte est battue alors que pour la pâte des muffins, les ingrédients secs et humides sont rapidement incorporés à l'aide d'une cuillère.

Les cupcakes sont vraiment délicieux fourrés d'une garniture crèmeuse, décorés avec un morceau de fruit, des pépites de chocolat ou des perles sucrées.
Vous pouvez choisir parmi des garnitures à base de fromage frais à tartiner, jusqu'à une variété de garnitures à base de crème au beurre. La garniture peut être ajoutée à l'aide d'une spatule ou directement avec une poche à douille.

Votre imagination n'a aucune limite quand il s'agit de créer des cupcakes, mais ils ont tous une chose en commun :

Que ce soit avec une tasse de thé ou de café pendant les longues journées d'hiver, ou en dessert lors d'un dîner en tête-à-tête, les cupcakes s'adaptent à toutes les occasions.

La machine à CupCake

Clip de verrouillage
Moitié supérieure de l'appareil (Avec revêtement antiadhésif)
Moitié inférieure de l'appareil (Avec revêtement antiadhésif)
env. 6 cm
env. 3 cm

6 cupcakes parfaits en 8 à 10 minutes (en fonction de la cuisson souhaitée).

Préparation et cuisson

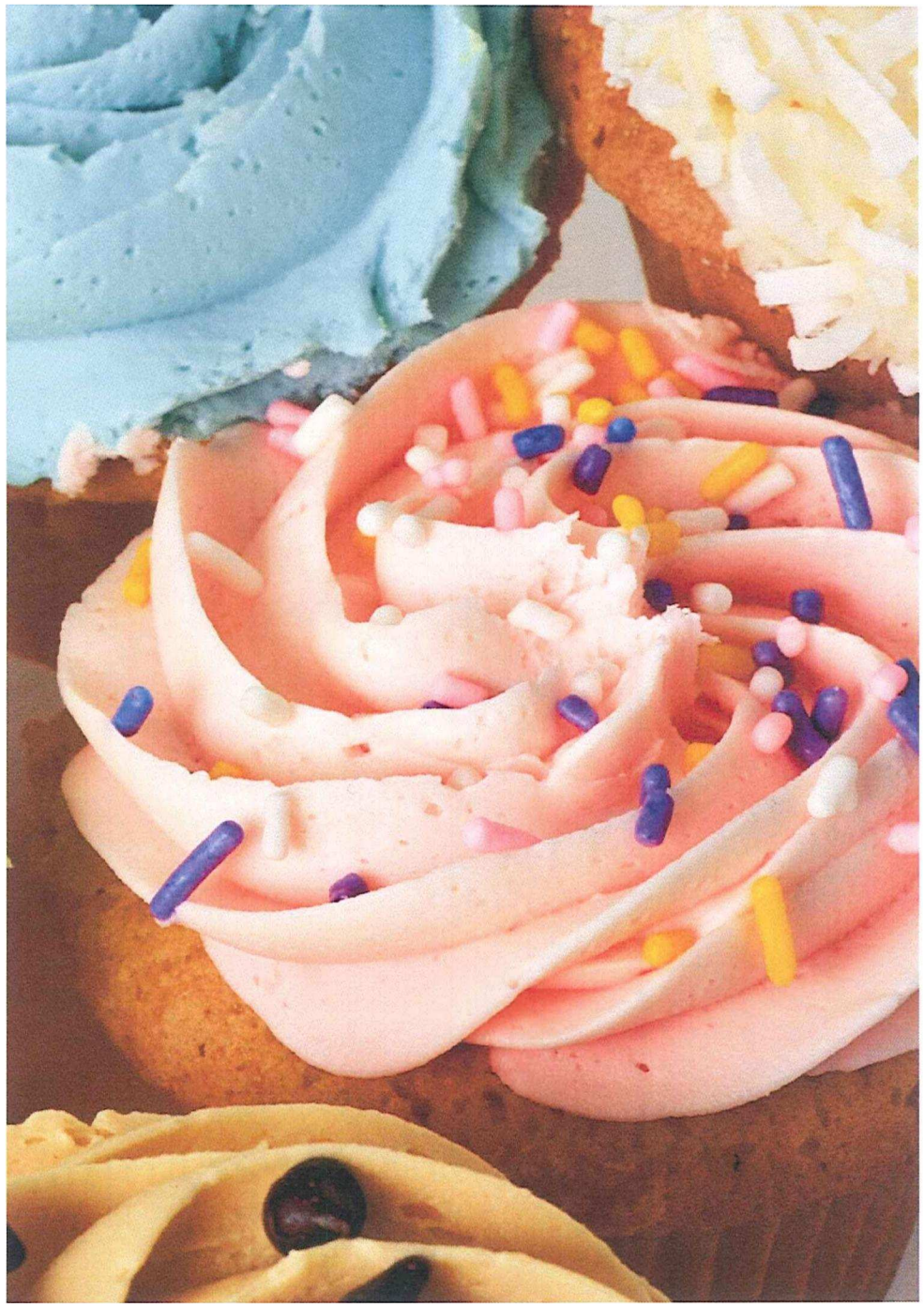
Avant la première utilisation

Pour enlever les éventuels résidus de production et l'odeur de l'appareil, faites-le chauffer pendant env. 10 minutes en position fermée. Veillez à bien aérer la pièce pendant ce temps ! Nettoyez l'appareil après l'avoir laissé refroidir, en suivant les instructions du chapitre sur l'entretien.

Préchauffage

- Fermez les deux moitiés de l'appareil et verrouillez-les.
- Branchez la fiche secteur ; le voyant de contrôle rouge s'allume et l'appareil commence à chauffer.
- Le voyant vert indiquant que l'appareil est "prêt à l'emploi" s'allume après env. 6 à 8 minutes.

Votre machine à CupCake a atteint la température idéale de cuisson et est prête à l'emploi.



Garnitures décoratives pour cupcakes

Garniture à la crème au beurre

250 g de beurre ou de margarine, ramollis
1 petite bouteille d'essence de vanille
750 g de sucre glace (sans morceaux!)
50 ml de crème fraîche (ou de lait entier)
Mélanger le beurre et l'essence de vanille. Ajouter petit-à-petit le sucre glace et bien mélanger. Ajouter petit-à-petit la crème (ou le lait) et remuer jusqu'à ce que la crème soit bien mélangée et mousseuse. Ajouter plus de liquide pour obtenir une garniture plus liquide.

Glaçage au chocolat

Mélanger 25 g de beurre et 75 g de copeaux de chocolat à cuire.
Faire fondre le mélange au four micro-onde pendant env. 30 secondes. (En fonction du micro-onde, cela peut durer plus longtemps). Laisser le mélange refroidir et décorer les Cupcakes finis et refroidis en fonction des goûts.

Crème à la vanille

Ramollir 150 g de beurre ou de margarine dans un saladier.
Ajouter 300 g de sucre glace, 1 cuillère à soupe d'eau bouillante et quelques gouttes d'essence de vanille. Utiliser un mixeur à main à vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème soit homogène et assez liquide. Laisser refroidir et remuer légèrement juste avant de l'utiliser.

Crème au chocolat

Préparer cette crème comme la crème à la vanille, mais en mélangeant 4 cuillères à café de poudre de cacao (ou de chocolat liquide) dans l'eau bouillante dans un second saladier pour faire une pâte. Ajouter cette pâte au reste des ingrédients.

Crème au "fromage" (douce et piquante)

Utiliser un mixeur à main pour battre 300 g de fromage frais jusqu'à ce qu'il devienne crémeux.
Ajouter petit-à-petit le jus d'un citron / d'un citron vert et bien mixer.
Ajouter 4 cuillères à soupe de sucre glace et bien mélanger. Si vous utilisez un colorant alimentaire, vous pouvez facilement faire apparaître toutes les couleurs de l'arc-en-ciel.

Cuisson

- Préparer la pâte en suivant la recette.
- Remplir les moules à cupcakes en papier (6 x 3 x 4.5 cm) de pâte.
– Ouvrir les deux moitiés de la machine à Cupcake.
- Placer les moules remplis de pâte dans les creux de l'appareil et fermer la machine à cupcake. Faire cuire les cupcakes 8 à 10 minutes, en fonction de la recette et du degré de dorage requis.
-Ouvrir la machine à CupCake et sortir les Cupcakes de l'appareil avec précaution. Lorsque vous introduisez et que vous sortez les cupcakes de l'appareil, veillez à ne pas toucher les surfaces de cuisson et leur revêtement antiadhésif !

Entretien

Débrancher l'appareil du secteur avant de le nettoyer et le laisser refroidir en ouvrant les deux moitiés de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits nettoyants acides ou abrasifs.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Bien nettoyer le revêtement antiadhésif avec un chiffon humide.

Ne jamais nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou l'immerger dans un évier.

Suggestions de cuisson par Pepi Rôssler et Horst Fuchs

- Toujours laisser les cupcakes refroidir après cuisson et avant de les décorer.

- Les Cupcakes qui n'ont pas été décorés peuvent être conservés dans un récipient fermé hermétiquement. Placez-les dans le réfrigérateur et vous pourrez les conserver quelques jours.

- Si vous voulez en cuire un grand nombre, réduisez le temps de cuisson de 3 minutes, laissez les cupcakes refroidir et congelez-les. Retirez les cupcakes du congélateur et placez-les directement dans la machine à CupCake préchauffée pendant quelques minutes pour terminer la cuisson. Il vous suffit de les décorer et ils seront délicieux.

- Les cupcakes préparés sont encore meilleurs lorsqu'on les mange le jour même.

Recette

Différents types de pâtes

"Pâte en pot"
1 pot de yaourt ou de la crème aigre (env. 250 ml, utiliser un pot comme verre mesureur),
1 pot de sucre, 1 pot de farine,
1 pot de Nesquik (ou de poudre de cacao)*,
1/2 pot d'huile, 1 sachet de levure chimique,
*Pour des cupcakes légèrement colorés, utilisez des cacahuètes !

Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter progressivement les autres ingrédients sans cesser de remuer.

"Pâte à l'huile"
250 g de sucre, 250 g de farine, 6 œufs de taille moyenne,
1/8 l d'eau, 1/8 l d'huile,
Bien mélanger le sucre, les œufs, l'huile et l'eau, puis incorporer progressivement la farine (ne pas trop remuer).
ASTUCE : L'eau peut être remplacée par du café (froid) si vous préférez (Pâte au moka)!

"Pâte aux gros œufs"
3 œufs (utiliser des œufs d'env. 60 g chacun – peser les œufs et utiliser ce poids pour mesurer les autres ingrédients),
Beurre ou margarine, farine,
Sucre, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé

Peser les œufs (les utiliser comme poids de référence) et peser la même quantité de beurre, de farine et de sucre. Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mélanger les jaunes d'œufs et le beurre, ajouter le sucre et le sucre vanillé, incorporer progressivement la farine et la levure chimique et remuer.

Ces 3 types de pâtes sont cuites de la même façon :
Placer les moules à cupcake dans la machine à CupCake préchauffée et verser la pâte dans les moules (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever). Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.

Recette

Cupcakes au massepain

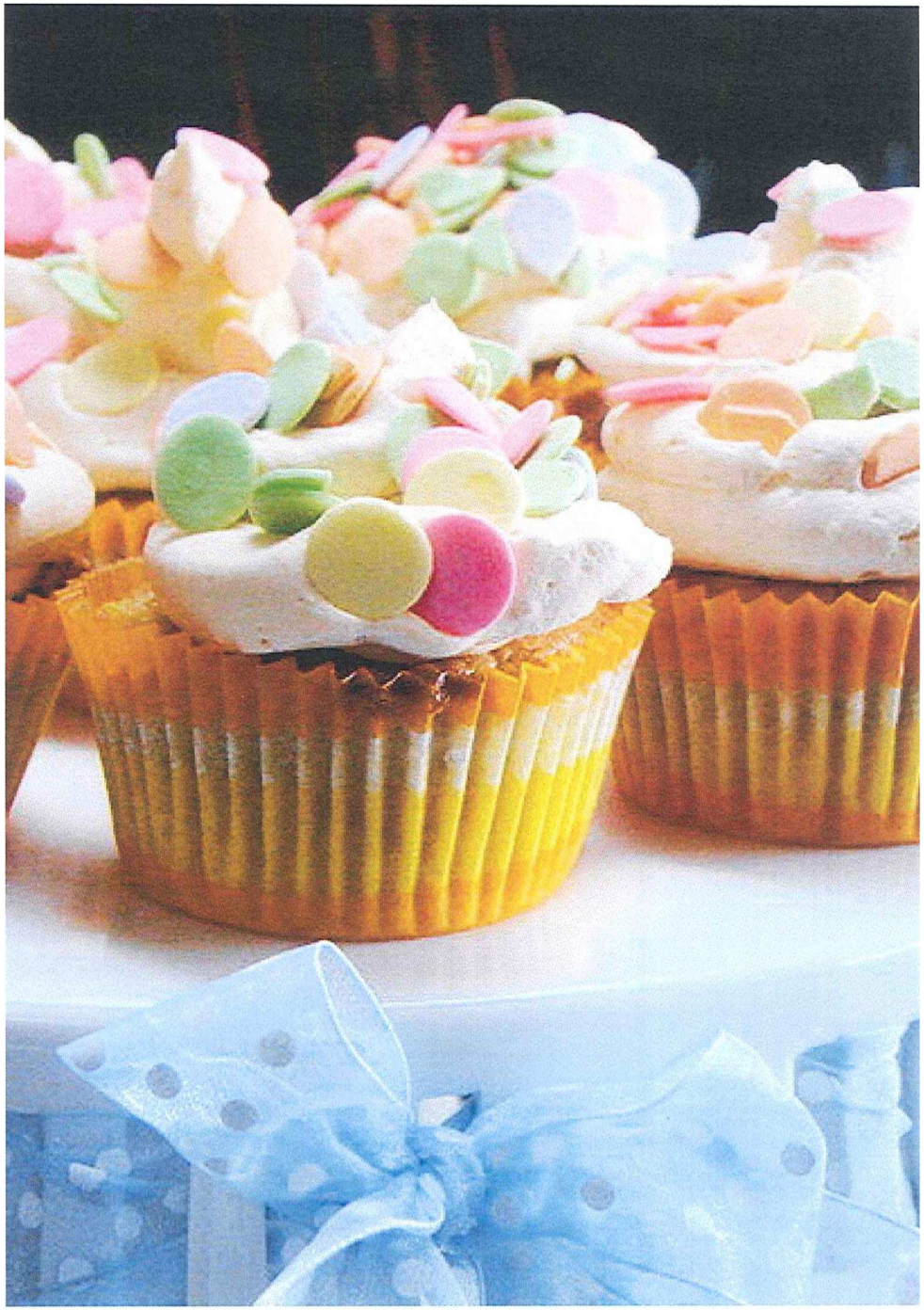
Ingrédients
200 g de farine, 1 sachet de levure chimique,
2 cuillères à café de Maïzena (ou de fécule de pomme de terre),
175 g de beure ou de margarine, ramollis
200 g de sucre en poudre, 3 œufs de taille moyenne, mélangés
1 cuillère à café d'essence d'amendes amères, 80 g de massepain, coupé

Préparation
Mélanger la farine, la levure chimique et la fécule, puis utiliser un mixeur à main pour obtenir une pâte homogène en ajoutant le beurre (la margarine), le sucre et les œufs. Ajouter enfin l'essence d'amendes amères.
Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever).
Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.

Cupcakes fourrés

Ingrédients
350 g de farine, 1 sachet de levure déshydratée,
50 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé,
75 g de beurre, ramolli, 150 ml de lait,
1 œuf de taille moyenne (60 g), 350 g de fruits (les fruits que vous préférez),
75 g de noix hachées (noisettes, noix, amendes, finement hachées)

Préparation
Bien mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé, faire fondre le beurre dans le lait, ajouter le mélange et l'œuf et bien pétrir le tout pour obtenir une pâte.
Laisser la pâte lever pendant 1 heure dans un endroit chaud. Couper les fruits choisis en petits morceaux, les ajouter à la pâte, former de petites boules de pâte et les placer dans la machine à CupCake et faire cuire les cupcakes jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 12 à 15 minutes). Sortir les cupcakes, les laisser refroidir et donnez libre cours à votre imagination pour les décorer…..



Cupcakes (recette de base)

Recette

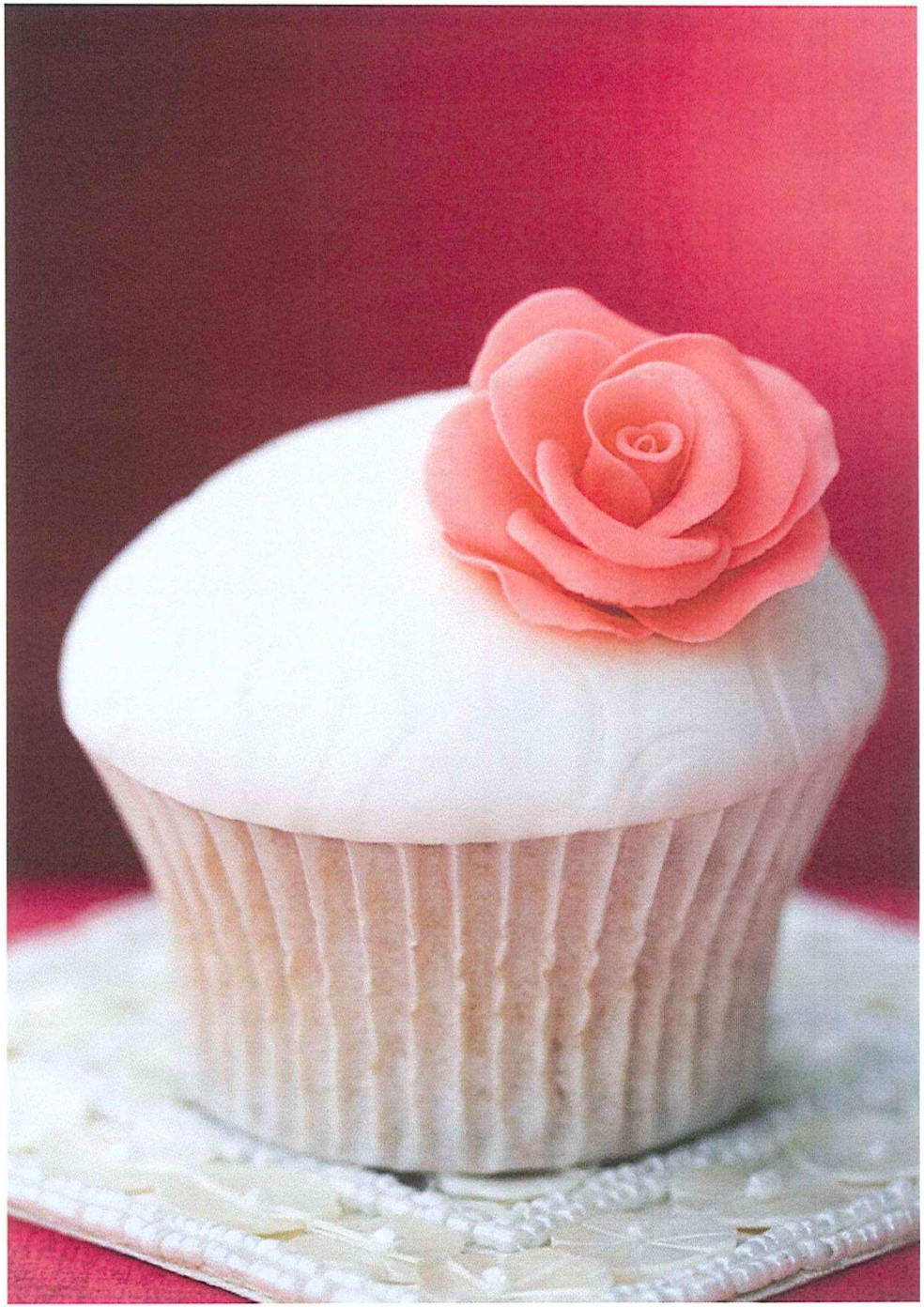
Pour la recette de base :
150 g de beurre ou de margarine, ramollis
150 g de sucre en poudre,
1 sachet de sucre vanillé,
4 œufs de taille moyenne,
250 g de farine, tamisée
1 sachet de levure chimique

Préparation
Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé, puis ajouter les œufs un à un. Mélanger la farine et la levure chimique et ajouter progressivement le mélange beurre/sucre/œufs, tout en continuant à remuer.
Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever).
Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.

Cupcakes Stracciatella
Préparer la pâte en suivant la recette de base
150 g de chocolat à cuire
Râper ou hacher finement le chocolat à cuire, l'ajouter à la pâte et la faire cuire dans la machine à CupCake.

Cupcakes aux noisettes :
Préparer la pâte en suivant la recette de base
75 g de noisettes
Ajouter les noisettes à la pâte et la faire cuire dans la machine à CupCake.

Cupcakes au "Powidl" (confit de prunes autrichien) :
Préparer la pâte en suivant la recette de base
2 cuillères à soupe de "powidl" (confiture de prunes) (éventuellement diluées dans de l'eau-de-vie de prunes). Incorporer la confiture de prunes dans la pâte et la faire cuire dans la machine à CupCake.
(Vous pouvez également retirer le centre du cupcake après cuisson et le remplir de "powidl".)



Recette

Cupcakes au chocolat fourrés au chocolat blanc

Ingrédients

130 g de beurre, 130 g de sucre glace,
200 g de farine, 40 g de poudre de cacao (vrai chocolat),
1 cuillère à café de levure chimique, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude,
2 cuillères à soupe de crème aigre, 1 œuf, 1/2 sachet de sucre
vanillé,
80 g de chocolat blanc à cuire, liqueur d'Amaretto (1 cl.)

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre puis ajouter progressivement l'œuf, la crème aigre, l'Amaretto et le sucre vanillé. Enfin, ajouter la farine, mélangée avec la levure chimique et la poudre de cacao.
Remplir le premier tiers des moules à cupcake de pâte, ajouter le chocolat fondu puis une autre couche de pâte. Faire cuire pendant env. 10 à 12 minutes.

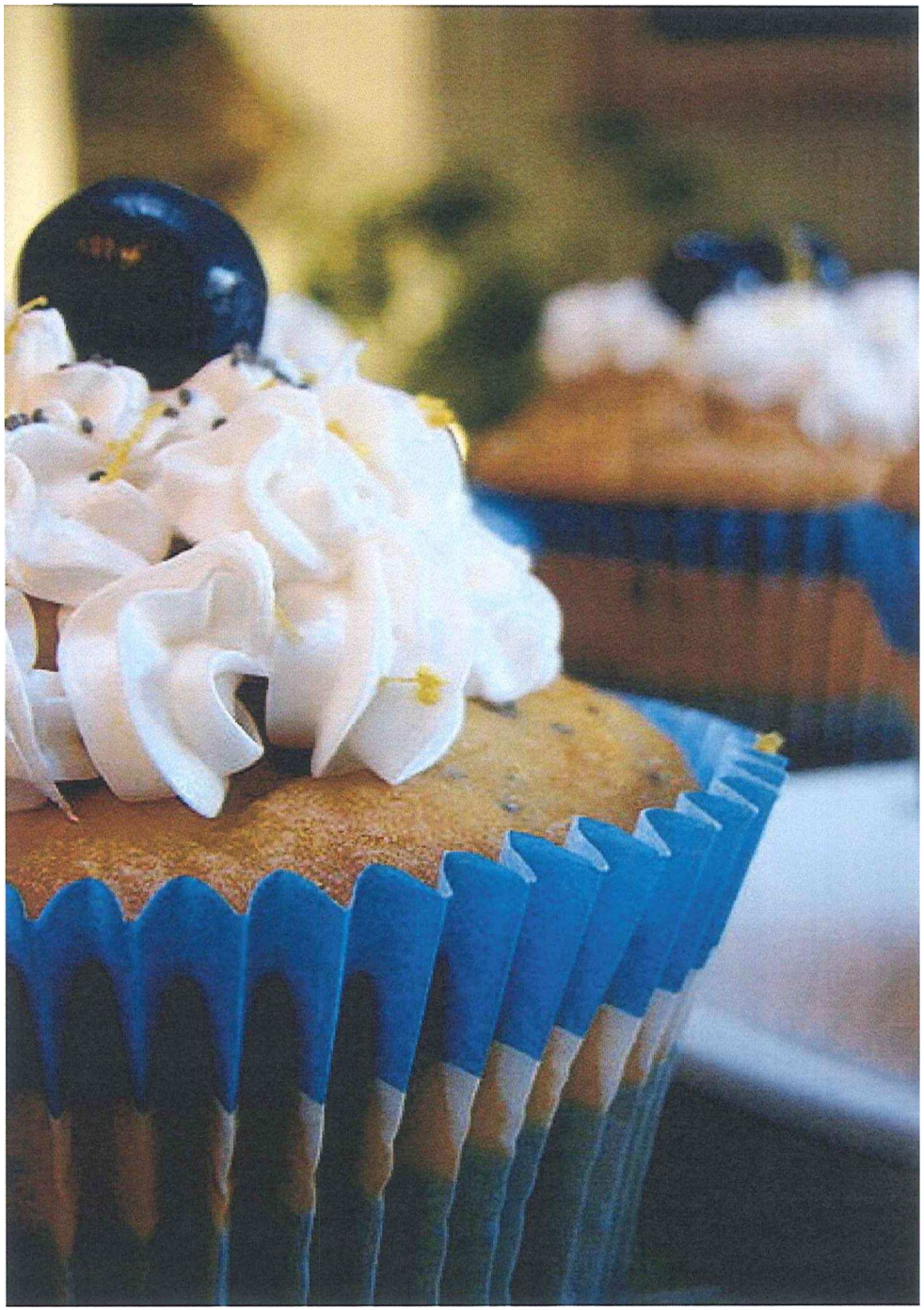
Cupcakes au mascarpone

Ingrédients

150 g de beurre ou de margarine, ramollis
150 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé,
3 œufs de taille moyenne, 220 g de farine,
2 cuillères à café de levure chimique, 150 ml de
lait,
250 g de mascarpone, 50 g de sucre glace,
Colorant alimentaire rouge, amendes entières ou amendes effilées

Préparation

Bien mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé, ajouter ensuite les œufs un à un; mélanger la farine et la levure chimique, verser le tout dans la pâte ainsi que le lait et bien mélanger. Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever). Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir. Mélanger le mascarpone, le sucre glace et le colorant alimentaire jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser le tout dans le "décorateur de cupcakes" et l'utiliser pour décorer les cupcakes finis. Ajouter une amende entière ou des amendes effilées pour décorer.



Cupcakes à la vanille ou au chocolat

Recette

Ingrédients

60 g de beurre ou de margarine ramollis
250 g de sucre, 2 œufs de taille
moyenne,
1 cuillère à soupe (10 ml) d'essence de vanille,
1 cuillère à café (5 ml) de levure chimique,
500 g de farine (de type 700, fine),
170 ml de crème aigre ou de lait fermenté

Préparation

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter progressivement les œufs et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter tour à tour le mélange à base de farine et le mélange à base de crème à la crème aigre (lait fermenté) jusqu'à ce que la pâte soit terminée et que tous les ingrédients aient été utilisés. Ne pas battre/remuer trop longtemps. Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever). Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.

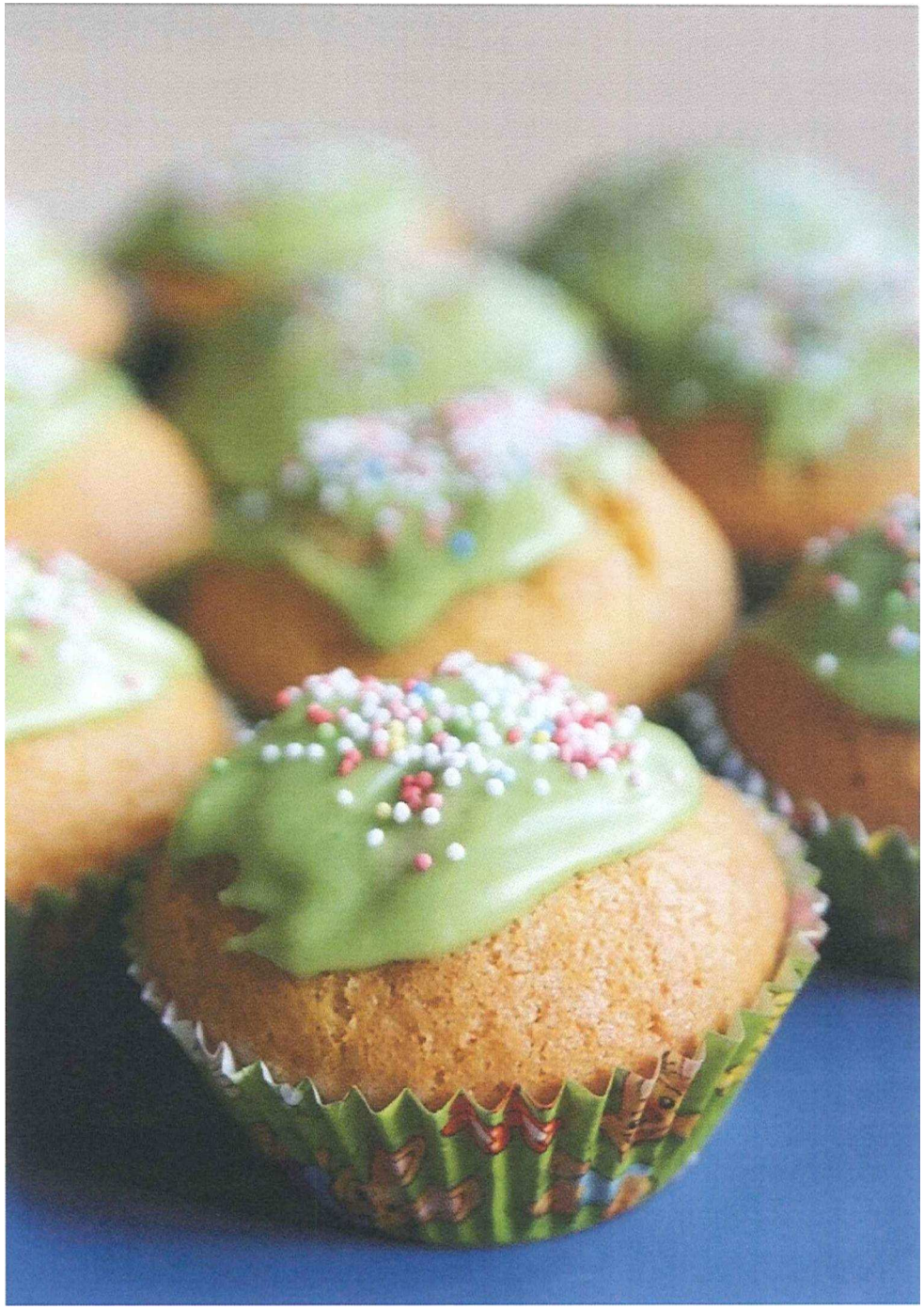
Pour les cupcakes au chocolat, remplacer 1/3 de la farine par de la poudre de cacao (Nesquik).

Suggestions de cuisson de Pepi Rössler et Horst Fuchs

- Vous pouvez également préparer de délicieux cupcakes en achetant dans le commerce des « pâtes toutes prêtes » pour les tartes aux fruits. Vous ferez ainsi des gâteaux très légers car la recette est prévue pour de petites pâtisseries. Préparez la pâte en suivant les instructions et placez les portions versées dans les moules (en papier) à cupcake dans la machine à CupCake préchauffée.

- Les cupcakes sont prêts quand vous pouvez piquer une lame de couteau à l'intérieur du gâteau et qu'elle en ressort propre.

- Il est plus facile de verser la pâte dans les moules à cupcake en utilisant une poche à douille. N'oubliez pas que la pâte va lever, et ne remplissez pas trop les moules !!!



Cupcake à la banane et crème au chocolat

Recette

Pour la pâte :
100 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 60 g de beurre ou de margarine, ramollis, 2 œufs de taille moyenne, 1 banane mûre, ½ pot de crème aigre, 150 g de farine, ½ cuillère à café de bicarbonate de soude, 1 sachet de levure chimique,
Pour le glaçage :
1 pot de crème aigre, 1 tablette de chocolat noir

Préparation
Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé, ajouter les œufs et bien remuer, écraser la banana et ajouter la crème aigre. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et la levure chimique pour obtenir une pâte homogène.
Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever). Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.
Faire fondre le chocolat au bain-marie et le laisser refroidir. Incorporer la crème aigre et utiliser le tout pour napper les cupcakes. Les décorer selon votre imagination.

Suggestion pour réduire le nombre de calories par Pepi Rôssler et Horst Fuchs
Nous avons même créé une recette pour les gourmets qui comptent les calories et prennent soin de leur santé, testez nos :

"cupcakes peu caloriques"

Ingrédients
140 g de beurre, 140 g de sucre glace
2 œufs, 50 g de farine,
50 g de noisettes,
2 cuillères à café de levure chimique, 50 g de courgettes râpées (ou carottes)

Préparation
Mélanger le beurre et le sucre, ajouter progressivement les jaunes d'œuf, les noisettes et les courgettes (ou carottes). Battre les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les incorporer doucement dans le mélange farine, levure chimique. Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever). Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.

Recette

Cupcakes surprise

Ingrédients
230 ml d'eau,
30 g de poudre de cacao,
160 g de mayonnaise,
1 cuillère à soupe de fromage blanc (40%) ou de crème aigre,
150 g de farine, non tamisée
60 g de Maïzena ou de fécule de maïs,
200 g de sucre en poudre,
1 cuillère à café de bicarbonate de soude,
1 sachet de levure chimique

Préparation
Mélanger la farine, la Maïzena, le sucre, le bicarbonate de soude et la levure chimique. Faire bouillir de l'eau, ajouter de la poudre de cacao et laisser refroidir. Ajouter la mayonnaise et la crème aigre (ou le fromage blanc) au mélange de cacao et mixer le tout avec le mélange à base de farine, pour obtenir une pâte homogène. (La pâte sera plutôt liquide.) Placer les moules à cupcakes dans la machine à CupCake préchauffée et remplir les moules de pâte (ne les remplir qu'à moitié car la pâte va lever). Les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhait (env. 8 à 10 minutes). Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.

Ingrédients pour la décoration
Tablette de chocolat blanc,
300 g de fromage frais à tartiner,
75 g de beurre, ramolli et presque liquide mais toujours crémeux

Préparation:
Faire fonder le chocolat blanc au bain-marie. Utiliser un mixeur à main pour battre le fromage frais à tartiner. Ajouter progressivement le chocolat blanc presque liquide et le beurre ramolli. Ne pas trop battre !!
Laisser la crème refroidir un petit moment au réfrigérateur puis napper les cupcakes refroidis tant que le mélange est facile à tartiner. Décorer les cupcakes à souhait, avec des fleurs en sucre, des feuilles en chocolat ou d'autres nappages.